



**Unsere „Tages-Empfehlungen“**  
mit **Fisch-, Wild-, und Vegetarischen-Gerichten**  
bieten wir Ihnen **zusätzlich** zur Saisonalen Speisekarte an.  
Unsere „Tages-Empfehlungen“ wechseln wöchentlich.

### Aperitif-Empfehlungen

<b>Glas Sekt „Sondercuvée Adler Leitishofen“</b>	0,1l	4.20 €
<b>„Orangen-Ingwer-Sprizz“</b> Zenzapero (Orange-Ingwer-Sirup aus Italien) mit Sekt aufgefüllt	0,1l	4.90 €
<b>"Orange-Ingwer-Tonic" - alkoholfrei -</b> Zenzapero (Orange-Ingwer-Sirup aus Italien) mit Tonic Water aufgefüllt	0,2l	4.90 €
<b>Schwäbischer Wiesenobst-Cider - alkoholfrei -</b> aus alten Apfel- und Birnensorten Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	0,33 l	6.20 €

### Vorspeisen **-zum Auftakt-**

<b>„Pulpo-Salat“</b> <b>Marinierter Pulpo</b> mit Kräuter-Vinaigrette und geschmorter Paprika auf lauwarmen „Smash Potatoes“ und Chorizo-CROUTONS		15.80 €
<b>Ziegenfrischkäse-Medaillon - vegetarisch -</b> mit Honig gratiniert, auf mariniertes Rotes Beete, eingelegten Birnen, Blattsalatbouquet und lila Kartoffelchips		14.80 €
<b>„Herbst-Salat“ - vegetarisch - </b> Endivien-, Triviso- und Blattsalat mariniert mit Vinaigrette, eingelegter Birne, gerösteten Walnüssen und feinem Parmesan		8.50 €
<b>Gemischter Salatteller - vegetarisch - </b> mit vier verschiedenen Salaten und Blattsalat mariniert mit French-Dressing		7.80 €

## Unsere Klassiker - Hauptgerichte

### **Schweinerücken-Steak**

mit Kräuterkruste überbacken  
auf Rotweinsauce und Wirsingrahmgemüse  
dazu hausgemachte Spätzle 22.00 €

### **Paniertes Schnitzel "Wiener Art"**

mit Gemüse garnitur  
dazu Pommes frites

- vom Schweinerücken 19.80 €  
- vom Kalb 27.80 €

### **Zart geschmortes Kalbsbäckle**

in Burgundersauce  
mit Petersilienwurzelgemüse  
dazu cremiges Kürbis-Graupen-Risotto 29.80 €

## Steak-Spezialitäten

### **- vom einheimischen Rind -**

### **Zwiebelrostbraten - vom Rinderrücken geschnitten -**

mit Gemüse garnitur und Röstzwiebeln  
dazu hausgemachte Spätzle 31.80 €

### **Rib-Eye-Steak - 250g -**

gegrillt mit grobem Pfeffer  
und Petersilienwurzelgemüse  
dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti 31.80 €

### **Rinderfilet-Steak - 200g -**

mit Merlot-Sauce  
und asiatischem Kürbis-Paprika-Zucchini-Gemüse  
dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen 36.80 €

## Vegetarische Hauptgerichte

### **Hausgemachte Kartoffel-Kräuter-Täschle**

auf asiatischem Kürbis-Paprika-Zucchini-Gemüse  
und Parmesan 21.50 €

### **„Bunter Gemüseteller“**

mit verschiedenen Gemüsesorten  
dazu cremiges Kürbis-Graupen-Risotto 19.50 €

## Salate

### **Bunte Salatplatte**

verschiedene Rohkostsalate und bunter Blattsalat  
mit French-Dressing mariniert

### wahlweise mit:

- **gratiniertem Ziegenfrischkäse** - **vegetarisch** -  
Käseröllchen und Feigensenf 19.50 €
- **Schnitzelchen vom Schwein** mit Kürbiskern-Panko paniert 19.50 €

## Vesper-Gerichte

- bereiten wir nur abends ab 17 Uhr zu -

### **Wurstsalat**

mit Lyoner-Wurst und roten Zwiebeln  
in feiner Senf-Marinade, Essiggurke und Garnitur  
dazu Bauernbrot

14.50 €

### **Wurstsalat "Schweizer Art"**

mit Lyoner-Wurst, Allgäuer-Käse und roten Zwiebeln  
in feiner Senf-Marinade, Essiggurke und Garnitur  
dazu Bauernbrot

14.80 €

### **"Rustikaler-Steak-Toast"**

natur gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken  
auf geröstetem Bauernbrot mit Käse überbacken  
Spiegelei, Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat

18.50 €

## Unsere kleinen Desserts

*Genießen Sie als süßen Abschluss  
eines oder mehrere unserer kleinen Desserts.*

### **Toblerone-Schokoladenmousse**

mit hausgemachter Meringe und eingelegten Zwetschgen

### **„Eis-Meringe“**

Haselnuss-Eis auf Eierlikörschaum  
und hausgemachter Meringe

### **„Zwetschgen-Crumble“**

Warmes Zwetschgen-Kompott  
mit Vanilleschaum und Haselnuss-Crumble

### **Blutorangen-Sorbet**

mit Aperol-Schaum

### **„Pistazien Eispresso“**

Vanille-Krokant-Eis mit Pistaziencreme *-in der Kaffeetasse-*  
und frischem Espresso aufgegossen

jedes Dessert 7.00 €

**- Beachten Sie auch unsere Eis-Karte -**